

## 美味しいコーヒーを入れませんか？

美味しいコーヒーを自分で入れられるようになると、コーヒーショップでお金を払って飲む気がなくなります。スターバックやドトールは人気の高いコーヒーショップですが、味はまろやかさに欠けます。インスタントは苦味があって問題外です。フィンランドのコーヒーは、日本の「茶道」並みに「コーヒー道」的雰囲気があります。アメリカンコーヒーは「色つきお湯」と言った感じで全くいただけませんね。イタリアやフランスのドロツとした濃いコーヒーにたくさん砂糖を入れて飲むのは、カフェインを楽しむ感じで性に合いません。

前置きが長くなりましたが、どうしたら美味しいコーヒーを入れられるのでしょうか。我が家には涙ぐましい試行錯誤の繰り返しの歴史があります。先ずコーヒー豆ですが、粉挽きは止めた方がよいでしょう。香りと味が落ちていることが多いので失望したことが多いです。生コーヒーを購入して焙煎するのは自信ありません。現在は東都生協から焙煎された豆を購入しています。コーヒーには、「苦味」、「まろ味」、「酸味」の3つがありますが、私は「まろ味」が好きです。「キリマンジャロ」などがこれにあたります。コーヒー豆の選択は好みによります。

我が家がたどり着いた方法は、ペーパーフィルターを使ったドリップ方式です。すべての容器を温めておくのが第一ポイントです。コーヒー豆は2人分で35グラム使います。スターバックで推奨している分量は180mlで10グラムですが、私たちには物足りない濃さです。勿論コーヒーミルで、丹念に挽きます。図書館で「美味しいコーヒーの入れ方」などという本をたくさん借りてきては試しました。なかなか本の通りになりませんでした。ペーパーフィルターに挽いたコーヒーを入れたら真ん中に少し窪みを付けます。ここに熱いお湯をほんの少しずつ注ぎます。チョボ、チョボという感じです。ここが大切です。底からブクブクと泡が出てきて、なんとなく泡が盛り上がってきます。「の」の字で周りのコーヒーにもお湯を注ぎたい気持ちを抑えて、真ん中の泡の中心にお湯を注ぎ続けると輪が広がり気になっていた周りにもお湯が回ってきます。こうなったら多少多くのお湯を足していてもOKです。問題は最後です。全部出し切らないことがポイントです。半分くらい残して引き上げます。最後まで出すと、変な苦みが残り、台無しになります。満足する入れ方ができるのは、5回か10回に一度でしょうか。

私は、クリームに少々砂糖を入れて飲むのがベストです。パン焼き器で手作りパンを焼き、手づくりジャムを付けて、美味しいコーヒーがあったら、至福の時と言えます。そして家庭菜園で採れた野菜のサラダがあったら最高ですね。

(社)日本測量協会会長・東京大学名誉教授

## 美味しいお茶を入れませんか？

皆さんは、日本茶を何も考えずに入れていませんか？ 実は私は、何十年もキューブにお茶の葉を入れ、熱いお湯を入れ、1分程度で茶碗に注ぐことを繰り返してきました。あるとき、上質の緑茶をいただきました。そこに美味しいお茶の入れ方が書いてありました。ものは試しとその通り実践してみました。お茶の香りと味がこれほどまでに美味しいのかとビックリしました。これはお茶が上質だからと思いました。そこで普通の煎茶で同じことを試したところ、同じように美味しいではありませんか。電気湯沸かしポットから直接お湯を注ぐような事をしてはいけないことを知ったわけです。

美味しいお茶は時間がゆったりないとできません。先ず、お湯を沸かしたら、茶碗やその他の容器に入れて冷まします。湯気が出てはいけません。ちょうど湯気が出なくなる頃が目標とする60度くらいの温度です。次にお茶ですが、普通に考えているよりずっと多くのお茶の葉を使います。一人大匙2杯の割合です。冷ましたお湯を入れたら、時計を見て2分じっと待ってください。2分びったりにしてください。短くても長くてもいけません。それからゆっくりとお茶を入れます。最後の一滴を振るようにして注ぎます。飲む前に顔を近づけると良い香りがして、いかにも美味しそうな雰囲気漂います。実際とても美味しいのです。「ああ、これが日本の文化なのだ」という感じが沸々と湧いてきます。なんとなく羊羹が食べたくなります。少なくとも和菓子でないとダメです。

一回入れたお茶に二度目のお湯を足すようなヤボをしてはいけません。折角の印象が台無しです。お代わりが欲しければ、最初から多量のお茶の葉と冷ましたお湯を用意しなければいけません。中国茶と違います。中国茶は何度でも（良質の茶なら5回くらい）お代わりが利きます。ちょっと贅沢にお茶を楽しみましょう。美味しいお茶を入れるにはお湯が沸いてから最低5分近くかかります。ドリップ式のコーヒーを入れるのと同じくらい時間がかかります。せかせかお茶を入れてはいけないのです。静かに心を落ち着かせて飲むというより、美味しいお茶を入れたら心が落ち着きます。

美味しいお茶を入れられるようになると、上品なお茶碗が欲しくなりますよね。二人暮らしの老夫婦なら揃いの茶碗を奮発しましょう。日本茶のティーパーティーをしましょうよ。食後にお茶も良いですが、お茶だけを楽しむ時間が欲しいものです。私は、お茶を見直しました。皆さんもゆったりとお茶を楽しんでください。桜の下で酒を酌み交わすのも良いでしょうが、美味しいお茶を赤い毛氈の上で飲むのも風流と思いませんか。

(社)日本測量協会会長・東京大学名誉教授